



Kekrin ajan ruokia ja leivonnaisia

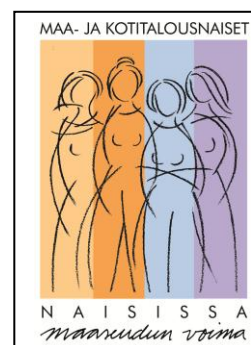
Marja Niskanen

Pohjois-Savon maa- ja kotitalousnaiset

p. 0400 905 782

marja.niskanen@maajakotitalousnaiset.fi

*"Monestihan sitä syyvään kolomenlaesta kalloo,
piätä, häntee ja selekäruotoo"*



Otraunpuuro

3 dl ohraryynejä
2 rkl voita
2 l maitoa
2 tl suolaa

Sekoita ohraryynit, maito ja mausteet. Lisää pinnalle muutama vainokare. Laita hautumaan uuniin 4-6 tunniksi. Tarjoa marjakeiton tai voisilmän kanssa.

kasvissosekeitto

400 g porkkanoita
175 g perunoita
pala selleriä
2-3 sipulia
1-2 rkl voita
1 litra vettä
2 tl suolaa
pippuria
vajaa 1 dl kermaa

Paloittele juurekset, kuullota sipulia ja juureksia voissa, sekoita hetki, lisää vesi, suola ja pippuri. Hauduta 15 min. Soseuta sauvasekoittimella, mausta. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita kuumaan keittoon. Tarkista maku.

Punajuurilaatikko

750 g etikka punajuurisuikaleita
150 g sipulia
150 g auramurua
2,5 dl ruokakermaa
¼ tl mustapippurirouhetta

Sekoita ainekset keskenään ja hauduta uunissa 180 asteessa n. 1 tunti.



Juureskiusaus

500 g perunaa (5 keskikokoista)
300 g porkkanaa (2 keskikokoista)
200 g palsternakkaa (1 kpl)
100 g selleriä (noin 1/3 osa)
100 g sipulia (pala)
100 g purjoa (pala)
1 rkl suolaa
mustapippurirouhetta
1 tl kirveliä
3-4 dl ruoka- tai kuohukermaa

Leikkaa kuoritut juurekset ja perunat tulitikun ohuiksi suikaleiksi. Huuhdo ja valuta perunasuikaleet. Leikkaa sipulit pituussuunnassa kahtia ja edelleen suikaleiksi. Hauduta sipuleita hetken aikaa kattilassa pienessä määrässä öljyä. Halkaise, huuhdo ja suikaloi purjo. Yhdistä ja mausta kasvissuikaleet. Käytä matalahkoa vuokaa. Kypsennä aluksi ilman kermaa 15 min. 225 asteessa. Lisää kiehuva kerma ja paista kiusaus kypsäksi. Laske lämpöä kypsentämisen loppupuolella, ettei pinta pala.

Uunijuurekset

5	perunaa
500 g	porkkanoita
pala	lanttua
2	sipulia
3 rkl	öljyä
1 tl	suolaa
	mustapippuria
3 rkl	tuoretta timjamia

Kuori kasvikset ja leikkaa ne lohkoiksi.
Siirrä lohkot leivinpaperilla vuoratulle pellille. Lisää öljy, suola, pippuri ja timjami.
Sekoita kasvikset hyvin, jotta mausteet leviävät tasaiseksi.
Paahda kasvikset 20–25 minuuttia tai kunnes saavat kauniin värin ja tuntuvat pehmeiltä.
Kypsennä 200-asteisessa uunissa 30 - 40 minuuttia. Tarjoa lämpimänä kasvislisäkkeenä liha-, kala- tai kasvisruokien kanssa.



Kualjhaavikas

1 kaali (1 kg)
1 dl ohraryynejä
3 dl vettä
1,5 tl suolaa
voita tai öljyä
(siirappia)

Leikkaa kaali suikaleiksi ja laita pataan kaalisuikaletta, ohraryynejä ja suolaa. Lisää vesi ja muutamia voinkareita. Hauduta uunissa 180 asteessa kypsäksi (n.1 tunti).

Punajuuri-porsaspaisti

10 annosta
1,4 kg porsaan paistia
800 g punajuurta
300 sipulia
½ dl öljyä
½ rkl suolaa
n. 1,2 l vettä
1 tl kokonaisia maustepippureita
1 tl kokonaisia valkopippureja
2-3 laakerinlehteä
muutama timjamin oksa
1 oksa rosmariinia

Leikkaa liha, punajuuret ja sipulit kuutioiksi ja laita pataan tai uunivuokaan ja sekoita vähän öljyä lihojen joukkoon. Anna lihojen ja sipulien ruskistua kuumassa 250 asteessa uunissa n. 10 minuuttia. Lisää suola, mausteet ja vesi aineiden päälle ja anna hautua noin 2 tuntia. Halutessasi voit suurustaa lientä maissitärkkelyksellä. Tarjoa perunasoseen tai kuorineen uunissa kypsytettyjen perunoiden kanssa.

Mustikkatalkkuna

1 prk rahkaa
1 prk kermaviiliä
2 dl mustikoita
½ dl- 1 dl sokeria
½ dl talkkunajauhoja

Sekoita ainekset kulhossa, tarjoile kylmänä.



Piianpulla

Valmistetaan pehmeä hyvä pullataikina. Hierotaan taikinasta pieniä pyöreitä pullia, jotka taputellaan pyöreiksi kakkaroiksi. Kastellaan voisulassa ja kaneli-sokeriseoksessa molemmin pulin. Ladotaan kakkarat voideltuun kuivakakkuvuokaan pystyyn vierekkäin renkaan muotoon. Annetaan kohota ja paistetaan 180 asteessa n. 30 - 40 minuuttia. Kumotaan ja leikataan kuten kuivakakku. (Palaset voi myös irrottaa toisistaan)

